

Kiełbaski z sosem



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbaski	4 sztuki
ser camembert	40 g
cebula	2 sztuki
pomidory	1 puszka
czosnek	2 ząbki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
sól	
pieprz	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser pokroić na 4 paski. Kiełbaski- krótkie i grube- można użyć jednej długiej pokrojonej na 4 części. Kiełbaski ponacinać z wierzchu wzdłuż, tak, żeby można było wsadzić do środka plasterki sera. Cebulę obrać i pokroić w pióra, podsmażyć na patelni z odrobiną oliwy, dorzucić kiełbaski (bez sera jeszcze) i wszystko doprawić do smaku solą i pieprzem. Smażyć ok 5 minut na średnim ogniu mieszając bez przerwy. Kiełbaski zdjęć z patelni i na patelnię dodać posiekany czosnek, i pomidory krojone bez skóry, wymieszać i doprawić do smaku ziołami prowansalskimi i estragonem, dusić parę minut, w tym czasie do każdej kiełbaski włożyć kawałek sera i ułożyć kiełbaski na sosie, przykryć patelnię przykrywką i dusić ok 10 minut na niewielkim ogniu.